



Sushi Goreng

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna
- 6 sdm air dingin
- 3 lembar nori
- 300 gr nasi sushi/hangat
- 250 ml minyak goreng
- 1 buah timun jepang, potong panjang
- 2 buah wortel, potong panjang

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak sayur kemudian goreng sosis yang sudah dipotong-potong sampai matang. Sisihkan.
2. Ambil nasi yang masih hangat dan beri sedikit penyedap rasa. Aduk rata.
3. Siapkan nori, tata nasi di atasnya lalu diratakan, beri isian sosis dan gulung semua bahan.
4. Celupkan gulungan sushi ke kocokan telur, lalu ke tepung kobe kering.
5. Goreng sampai garing dan matang. Tiriskan, lalu sajikan. Penyajiannya bisa memakai mayonnaise biasa atau pedas sebagai pelengkap.